

選抜区分： 一般選抜第 1 期

科目： 小論文

学科： 食物栄養学科

【設問 1】

家庭料理では「ひと手間」が必ずしもおいしさにつながるものではなく、むしろ素材の鮮度を落とすこともある。洗う・切る・火を通すなどの基本的な下ごしらえは「当たり前の調理」であり、手間とは言わない。一方、見た目を良くしようと意識して手数を増やすのは、場違いなひと手間である。日本には「ハレ（祭り事）」と「ケ（日常）」の概念があり、ハレの料理は神様のために、時間と手間を惜しまず美しく作るもの、ケの家庭料理は素材を生かし、手を掛けないものという二つの価値観がある。本来は区別して使い分けるべきだが、現代ではそれが混同され、日常の料理にハレの価値観が持ち込まれ、手の込んだ料理が求められる傾向がある。